

平成 30 年 3 月 7 日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 おいでまいごはん 牛乳 さばの幽庵焼き
キャベツのおひたし なめこのみそ汁



【ひとロメモ】

おいでまいについて知ろう

(勤労と感謝)

今日のごはんは、香川県で生まれたお米「おいでまい」を使っています。

香川県では、米作りが盛んに行われています。しかし、地球の温暖化により、見た目が良くない米が多くできることから、今の香川県の気候に合った、暑さに負けないお米が作られました。それが、「おいでまい」という名前のお米です。このお米は、「あわみのり」と「ほほえみ」というお米を掛け合わせて生まれたお米で、粒の大きさがそろっており、味にクセがなく、どんな料理とも相性が良いのが特徴です。

このおいでまいは、平成 25 年に行われた「米の食味ランキング」で最高ランクの「特A」の評価を四国で初めて受けました。今日のおいでまいは、JA香川県から無償で提供してもらいました。香川県の人が大切に育ててきた「おいでまい」、味わっていただきましょう。

平成 30 年 3 月 7 日 (水) 第二学校給食センター

【献立名】

ごはん 鶏肉のからあげ キャベツの昆布あえ みそ汁



【ひとロメモ】

「おいでまい」について

(食事と文化)

今日のごはんは、JA香川県から提供していただいた「おいでまい」です。

「うどん県」のイメージが強い香川県ですが、古事記では「飯依比古いいよりひこ（穀物が集まるという意味）」といわれる、米作りが盛んな地域です。

しかし、地球の温暖化による夏の暑さで、米粒の透明感がなくなるのが問題になっていました。そこで、香川県に合った、暑さに負けない品種を作ろうと開発されたのが、「おいでまい」です。「おいでまい」の特徴は、粒ぞろいが良く、しっかりとした食感が楽しめることで、「米の食味ランキング」では、これまで3回、最高評価の『特A』を獲得しています。

おいでまいを味わっていただきましょう。

平成30年 3月 7日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】

おいでまいごはん 牛乳 ジャがいものうま煮
ししやものカレー揚げ ほうれん草とたくあんのごまあえ

《今日の丸亀産の食材》
米・ほうれん草・
チンゲンサイ



【ひと口メモ】

香川県生まれのお米「おいでまい」

今日の給食のご飯は、いつもと違うのがわかりますか？今日のお米は、JA香川県からいただいた「おいでまい」です。12月にもおいでまい月間として登場していましたね。

おいでまいは、香川県が開発したお米の品種で、地球温暖化など環境の変化に合わせ、香川県の気候に適したお米になっています。おいでまいの特徴は、粒ぞろいがよく、しっかりとした食感が楽しめることです。米の食味ランキングでは、これまで3回、「とてもおいしい」という最高評価の特Aを獲得しています。